SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

(COMMERCIALE)

Istruzioni per l'utente e guida alla cottura

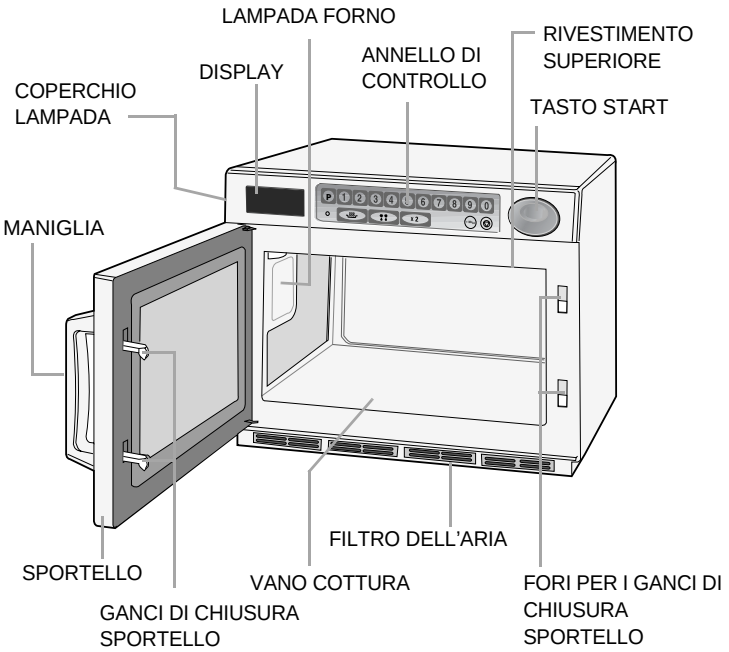
CM1029 (1000 Watt)

Forno 2
Pannello di controllo 2
Uso di questa guida di istruzioni 3
Precauzioni di sicurezza....3
Installazione del forno a microonde 4
Cottura/Riscaldamento....5
Livelli di potenza e variazione del tempo di cottura....6
Interruzione della cottura....7
Funzione di Ripetizione....7
Uso del tasto +30sec....8
Uso della funzione di scongelamento 8
Programmazione di un ciclo di cottura....9
Come avviare il ciclo di cottura memorizzato....11
Programmazione del tasto "porzioni doppie" 11
Come azionare il tasto "porzioni doppie"....12
Come impostare la segnalazione di pulizia del filtro dell'aria....13
Controllo del segnale acustico 13
Codici di errore 14
Funzioni addizionali....14
Manutenzione del forno a microonde....15
Sostituzione della lampada 16
Guida agli utensili 17
Guida alla cottura 18
Pulizia del vostro Microonde 22
Immagazzinaggio e Riparazione del Microonde 22
Caratteristiche tecniche....23

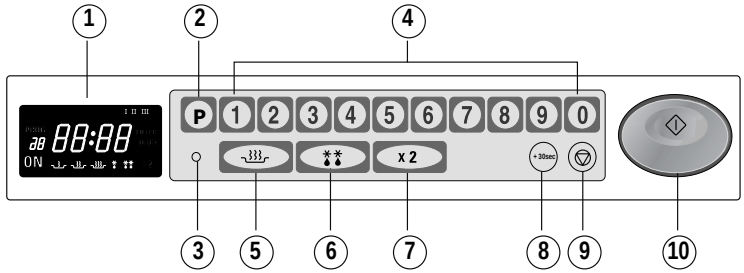
Code No. : DE68-02529A

I

Forno

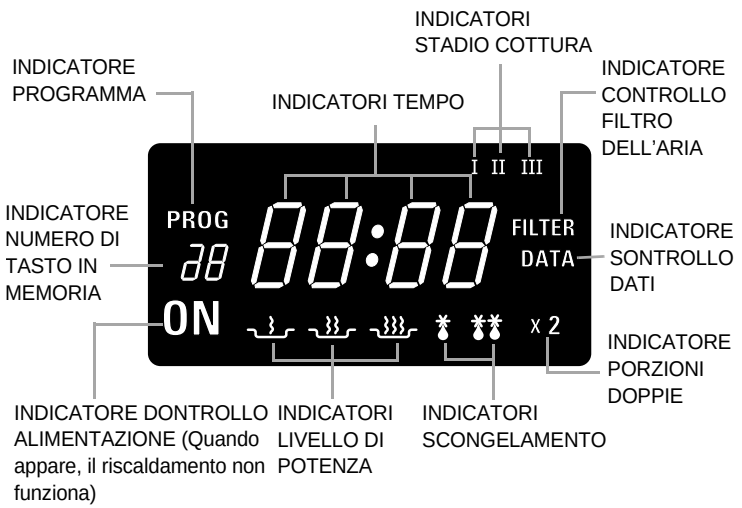


Pannello di controllo



1. DISPLAY
2. TASTO PROGRAMMA
3. TASTO BLOCCO PROGRAMMA
4. TASTI NUMERICI (Programmazione tempo, memoria)
5. TASTO SELETTORE LIVELLO POTENZA
6. TASTO SELETTORE SCONGELAMENTO
7. TASTO PORZIONI DOPPIE
8. TASTO +30sec (Tasto cottura automatica)
9. TASTO STOP/CANCEL
10. TASTO START

DISPLAY



Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili che possono essere usati***
- ***Consigli pratici per la cottura***

All'inizio del manuale sono riportate le illustrazioni del forno e soprattutto del pannello di controllo corrispondenti al modello del forno da voi acquistato in modo da poter individuare più facilmente i tasti.

Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:

Importante

Nota

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L'inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde

(a) In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto fra lo sportello del forno e la parte anteriore. Controllare che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite sfregandole dopo l'uso prima con un panno umido e successivamente con un panno asciutto e morbido.

(c) Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica SAMSUNG.
E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:
(1) Sportello e guarnizioni
(2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
(3) Cavo di alimentazione

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Precauzioni di sicurezza

Prima di cucinare cibo o liquidi nel forno a microonde, seguire con attenzione le seguenti precauzioni di sicurezza.

1. **NON** utilizzare stoviglie metalliche per la cottura nel forno a microonde:
   - Contenitori metallici
   - Stoviglie da tavola con rifiniture in oro o argento
   - Spiedi, forchette, ecc.

   Motivo: possono verificarsi archi elettrici o delle scintille che possono danneggiare il forno.
2. **NON** riscaldare:
   - Bottiglie a chiusura ermetica o sottovuoto, brocche, contenitori
     es.) contenitori di cibo per neonati
   - Cibo con la pelle o il guscio.
     es.) uova, noci col guscio, pomodori

   Motivo: l'aumento della pressione può causarne l'esplosione.
   Consiglio: togliere i gusci e bucare la pelle, ecc.
3. **NON** mettere in funzione il microonde quando è vuoto.
   Motivo: le pareti del forno si possono danneggiare.
   Consiglio: asciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno. L'acqua assorbirà le microonde in caso di accensione accidentale del forno quando è vuoto.
4. **NON** coprire le feritoie di ventilazione posteriori con panni o carta.
   Motivo: i panni o la carta possono prendere fuoco poiché dal forno è emessa aria calda.
5. Usare **SEMPRE** guanti da forno quando si toglie un piatto dal forno.
   Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore viene sempre trasferito dal cibo al piatto. Di conseguenza i piatti sono caldi.
6. **NON** toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne del forno.
   Motivo: sebbene non sembri, queste pareti possono essere abbastanza calde da scottare anche a cottura terminata. Non far entrare in contatto materiali infiammabili con una qualunque zona interna del forno. Lasciare raffreddare prima il forno.
7. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:
   - Non riporre materiali infiammabili nel forno.
   - Rimuovere legacci metallici da carta o borse in plastica.
   - Non utilizzare il forno a microonde per asciugare i giornali.
   - Se si vede del fumo, tenere chiusa la porta del forno e spegnere o scollegare il forno dalla rete di alimentazione.
8. Fare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per neonati.
   - Lasciare SEMPRE un tempo di riposo di almeno 30 secondi dopo che il forno è stato spento affinché la temperatura si possa uniformare.
   - Durante il riscaldamento, se necessario, mescolare e dopo il riscaldamento mescolare SEMPRE.
   - Fare attenzione quando si maneggia il contenitore dopo il riscaldamento. Se il contenitore è troppo caldo, ci si può scottare.
   - Esiste il rischio di ebollizione ritardata.
   - Per evitare l'ebollizione ritardata e un'eventuale scottatura, mettere un cucchiaio di plastica o una barretta di vetro nelle bevande e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

     Motivo: durante il riscaldamento dei liquidi il punto di ebollizione può essere ritardato; ciò significa che l'ebollizione può iniziare dopo che il contenitore è stato rimosso dal forno. Ci si può scottare.

Precauzioni di sicurezza (continua)

- In caso di scottatura, seguite queste istruzioni di PRONTO SOCCORSO:
  * Immergere la zona scottata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con una fasciatura pulita e asciutta.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- **NON** riempire MAI il contenitore fino al bordo e scegliere un contenitore che sia più ampio in cima che in fondo, in modo da evitare che il liquido trabocchi bollendo. Le bottiglie con colli stretti possono anche esplodere se surriscaldate.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura del cibo per neonati o del latte prima di darli al bambino.
- **NON** scaldare MAI un biberon con la tettarella inserita, poiché potrebbe esplodere se surriscaldato.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua e tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate.
- Non mettere in funzione questa apparecchiatura se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

10. Rimanere alla lunghezza di un braccio dal forno quando si apre la porta.
Motivo: l'aria calda o il vapore rilasciati possono provocare scottature.

11. Tenere l'interno del forno pulito.
Motivo: particelle di cibo o schizzi d'olio che aderiscono alle pareti del forno o sul fondo possono causare il danneggiamento della vernice e ridurre l'efficienza del forno.

12. Può essere avvertito un suono a scatto durante il funzionamento, specialmente quando il forno funziona in modo scongelamento.
Motivo: quando l'uscita di corrente elettrica cambia, si può sentire questo suono. Ciò è normale.

13. Quando il forno a microonde funziona senza carico, l'alimentazione sarà interrotta automaticamente per sicurezza. Si può mettere in funzione il forno normalmente dopo averlo lasciato a riposo per almeno 30 minuti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante la cottura, di quando in quando guardare nel forno mentre si sta riscaldando o cuocendo il cibo nei contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale infiammabile.

IMPORTANTE

Ai bambini NON dovrebbe MAI essere permesso di usare o giocare con il forno a microonde. Non devono neanche essere lasciati senza sorveglianza vicino al forno a microonde quando è in funzione. Oggetti di interesse per i bambini non dovrebbero essere riposti o nascosti sopra il forno.

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

Installazione del forno a microonde

Questo forno a microonde può essere collocato quasi ovunque (piano di lavoro della cucina o ripiano, carrello mobile, tavolo).

☛ Per ragioni di sicurezza, questo apparecchio deve essere:
- Correttamente messo a terra (spina a 3-conduttori)
- Collegato ad una presa di corrente munita di messa a terra a 230 Volt AC, 50 Hz.

1. Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e stabile. Mantenere una zona libera di almeno 10 cm. dietro e ai lati del forno e di 20 cm. sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio.

2. Non otturare le fessure per l'aerazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino a che non si sarà sufficientemente raffreddato.

3. Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.

4. Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori (messa a terra). Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo specifico fornito da un centro di assistenza SAMSUNG.

5. Rimuovere la pellicola di protezione sull'esterno del forno.

☛ Tale pellicola di protezione serve ad evitare eventuali graffiature sulla superficie esterna del forno. Non dimenticare di rimuoverla prima di installare o di utilizzare il forno.

Uso esterno

Questo forno a microonde non può essere utilizzato all'aperto per cui se ne raccomanda il solo utilizzo domestico.

Durante il raffreddamento ad aria

Evitare di spegnere il forno durante il funzionamento della ventola di raffreddamento che si aziona e si arresta automaticamente dopo 1 minuto.

Raccomandazioni

✉ NON installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità.
Esempio:Vicino ad un forno tradizio-nale o ad un calorifero.

✉ Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione al forno.

✉ Prima di utilizzare il forno a microonde per la prima volta, pulire la cavità interna e lo sportello con un panno umido.

Cottura/Riscaldamento

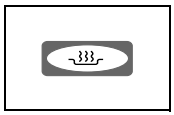
Cottura ad uno stadio

Questo forno è preimpostato in fabbrica per un funzionamento automatico.

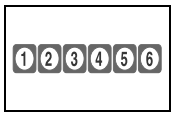
Accertarsi che la spina del forno sia inserita in una presa correttamente collegata a terra e che la scritta "ON" sia visualizzata sul display.

Aprire lo sportello. (La lampada del forno si accende.)

Mettere il cibo in un contenitore adatto, posizionare il contenitore al centro del forno e poi chiudere lo sportello fermamente. (La lampada si spegne.)

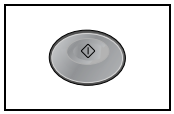


1. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il tasto **SELEZIONE LIVELLO POTENZA**.
Risultato: Il livello di potenza selezionato viene visualizzato sul dispay.

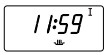


2. Impostare il tempo di cottura desiderato con i tasti **NUMERICI**.
Risultato: Il tempo selezionato viene visualizzato sul display.

✉ Il tempo massimo di cottura relativo a ciascun livello di potenza è indicato nel paragrafo "Livelli di potenza e variazioni del tempo di cottura" a pagina 6. I tasti **NUMERICI** non funzionano quando si desidera impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo.
Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al tempo massimo consentito dal programma scelto. In tal caso, l'indicatore del livello di potenza comincia a lampeggiare ed è opportuno premere il tasto **CANCEL** per reimpostare il tempo di cottura e il livello di potenza.



3. Premere il tasto ◇.
Risultato: La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Inizia il ciclo di cottura. Il display visualizza il conto alla rovescia del tempo selezionato.



✉ Quando il tempo scade, il Segnale Acustico di fine-ciclo emette 4 bip e la cottura si arresta. La lampada del forno si spegne. Per 1 minuto, il display visualizza il segnale " " e la ventola di raffreddamento continua a funzionare al fine di raffreddare le parti interne del forno. Durante questa fase, la ventola non si arresta anche quando viene aperto lo sportello. Gli alimenti possono essere asportati dal forno anche se la ventola è ancora in funzione.

4. Aprire lo sportello e prendere il contenitore. Chiudere lo sportello. La lampada del forno si spegne.

✉ Per spegnere il forno durante la cottura occorre premere il tasto ▽. A questo punto la scritta "ON" dell'Indicatore di Controllo Alimenta-zione comincia a lampeggiare e si arresta solo quando viene premu-to nuovamente il tasto ▽ o ◇. Il forno si riaccende con il tasto ◇ mentre premendo due volte il tasto ▽ viene cancellato il program-ma selezionato. Se il forno NON ha ancora avviato un ciclo di cottura è sufficiente premere il tasto ▽ una sola volta per cancellare il programma selezionato. E' possibile premere il tasto +20sec tante volte quanto si vuole aumentare il tempo di cottura evitando di superare il tempo massimo relativo al livello di potenza selezionato.

✉ Quando si inserisce il cavo dell'alimentazione, il forno emette un solo segnale acustico e tutte le spie vengono visualizzate per 5 secondi sul display.

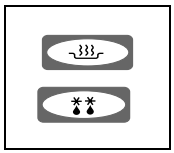
✉ Quando, a ciclo di cottura completato, si apre lo sportello, la lampada del forno si accende automaticamente e si spegne 1 minuto dopo.

✉ Quando si apre lo sportello durante il ciclo di cottura, il forno si arresta e la lampada del forno si accende automaticamente per 1 minuto e si spegne 1 minuto dopo. Se si lascia aperta la porta del forno per più di 1 minuto, il forno emette un segnale acustico al minuto e, dopo 5 minuti, la spia di controllo dell'alimentazione visualizza la scritta 'ON' sul display.

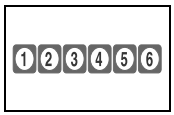
Cottura/Riscaldamento (segue)

I

Cottura a più stadi



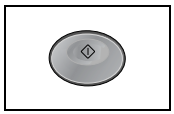
1. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il tasto di selezione **LIVELLO DI POTENZA** o il tasto **SCONGELAMENTO**.
Risultato: Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato nella finestra del display.



2. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato premendo i tasti **NUMERICI.**
Risultato: Il tempo selezionato verrà visualizzato nella finestra del display.

✉ Per il tempo massimo relativo ad ogni livello di potenza della cottura si può fare riferimento al paragrafo “Livelli di potenza e impostazioni del tempo”. I tasti **NUMERICI** non si attiveranno o non risponderanno quando premete un tempo di cottura che supera il valore massimo. Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore a quello massimo consentito dal programma scelto. Si consiglia di premere **CANCEL** e di inserire un nuovo livello di potenza e un nuovo tempo di cottura.

3. Ripetere i passaggi 1 e 2 per programmare gli stadi di memoria **II** o **III**.



4. Premere il pulsante ◇.
Risultato: La luce del forno e il ventilatore di raffreddamento verranno attivati. Il forno avvierà automaticamente il riscaldamento in base al tempo di cottura e al livello di potenza pre-programmati (stadio **I** → stadio **II** → stadio **III**).
Il tempo visualizzato sul display digitale procederà con il conto alla rovescia.

☛ Non è possibile impostare lo stesso **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO** simultaneamente.

☛ Funziona come sequenza impostata.

Livelli di potenza e variazione del tempo di cottura

La funzione “livello di potenza” consente di definire la quantità di energia dissipata e pertanto il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità dell’alimento. I livelli di potenza che possono essere selezionati sono riportati di seguito.

Livello di potenza	Percen-tuale	Poten-za
ALTA (▒)	100 %	1000 W
MEDIA (▒)	70 %	700 W
BASSA (▒)	50 %	500 W
SCONG.VELOCE (⁂)	30 %	300 W
SCONG.LENTO (⁑)	18 %	180 W

I tempi di cottura specificati nelle ricette ed in questa guida corrispondono al livello di potenza specificato.

LIvello potenza	Tempo max.
ALTA (▒)	25 min.
MEDIA (▒)	40 min.
BASSA (▒)	40 min.
SCONG.VELOCE (⁂)	50 min.
SCONG.LENTO (⁑)	50 min.

Interruzione della cottura

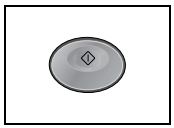
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- ***Controllare gli alimenti***
- ***Girare o mescolare gli alimenti***
- ***Lasciarli riposare***

Per interrompere la cottura...	**Allora ...**
Temporaneamente	Aprire lo sportello oppure premere una volta il tasto ⊘. Risultato: La cottura viene interrotta. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere di nuovo il tast o ◇.
Completamente	Premere due volte il tasto ⊘. Risultato: Le impostazioni della cottura vengono cancellate.

✉ In caso si vogliano cancellare tutte le impostazioni prima di cominciare la cottura, è sufficiente premere una volta il tasto **CANCEL**(⊘).

Funzione di Ripetizione



1. Premendo il tasto **START**(◇) è possibile ripetere l'impostazione di cottura precedente (non tiene in considerazione la cottura in memoria automatica o manuale). Il forno riparte con lo stesso tempo di cottura e livello di potenza utilizzati durante l'ultimo funzionamento.

✉ La funzione "repeat" (Ripetizione del programma) è disponibile quando il display mostra "0".
Si può usare la funzione "repeat" fino ad 1 ora dopo l'ultima operazione.

2. La funzione di ripetizione viene cancellata quando il forno è disattivato.

I

I

Uso del tasto +30sec

E' un tasto per la COTTURA AUTOMATICA.

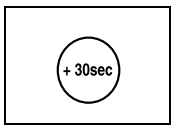
Basta premere questo tasto una sola volta per avviare la cottura immediatamente.

E' possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto +30sec a ciclo di cottura iniziato.

Il tempo di cottura aumenta di 30 secondi ogni volta che viene premuto il tasto +30sec, ma non può superare il tempo massimo consentito dal livello di potenza selezionato.

Come per la cottura tradizionale è possibile che, in base al gusto e alle caratteristiche del cibo, si voglia modificare leggermente il tempo di cottura. Pertanto:

- ***Aprire lo sportello tutte le volte che si vuole controllare la cottura***
- ***Chiudere lo sportello***
- ***Aumentare il tempo di cottura rimanente***



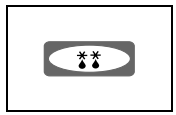
Prima di mettere in funzione il forno, il tempo può essere aumentato/diminuito utilizzando i tasti **NUMERICI** per l'impostazione del tempo di cottura o il tasto **+30sec**. Durante il funzionamento, è possibile aumentare il tempo solo attraverso l'uso del tasto **+30sec**.

Uso della funzione di scongelamento

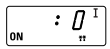
La funzione di scongelamento consente di scongelare carne, pollame e pesce.

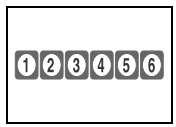
☛ Utilizzare solo contenitori per microonde.

Aprire lo sportello. Sistemare l'alimento surgelato al centro del vano cottura. Chiudere lo sportello.

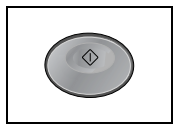


1. Premere il tasto Selezione scongelamento e impostare su **SCONGELAMENTO VELOCE** (⁑) o **SCONGELAMENTO LENTO** (⁂).
Risultato: Lo SCONGELAMENTO selezionato viene visualizzato sul display.

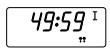




2. Impostare il tempo di scongelamento con i tasti **NUMERICI**. (Massimo 50 minuti)



3. Premere il tasto ◈ .
Risultato: Inizio scongelamento.

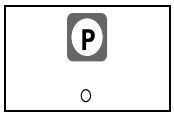


✉ Non è possible impostare un tempo di scongelamento superiore a 50 minuti altrimenti l'indicatore SCONGELAMENTO comincia a lampeggiare e diventa necessario premere il tasto **CANCEL**(▽) per impostare nuovamente il livello di potenza e il tempo di cottura.

✉ Quando il forno è in funzione da oltre 25 minuti nel ciclo di Scongelamento, NON è possibile cambiare il livello di potenza dalla modalità di Scongelamento a quella di Cottura (Cottura/ Riscaldamento).

Programmazione di un ciclo di cottura

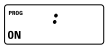
Cottura ad uno stadio

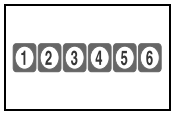


1. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **PROGRAMMA**(**P**). Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

✉ Accertarsi di premere i tasti correttamente.

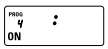
Risultato: L'indicatore PROG viene visualizzato sul display.

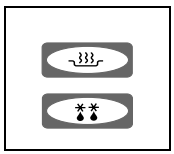




2. Premere il tasto **numerico** su cui si vuole effettuare la memorizzazione.

Risultato: Il codice del programma di memoria selezionato viene visualizzato sotto l'indicatore PROGRAMMA.

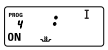


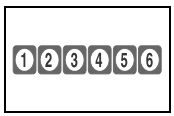


3. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO**.

Risultato: Il livello di potenza predefinito su ALTA viene visualizzato quando si preme il tasto **LIVELLO DI POTENZA**.

✉ Premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO** una o più volte per ottenere il livello di potenza desiderato.

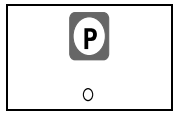




4. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di cottura.

✉ Il tempo massimo di cottura relativo a ciascun livello di potenza è indicato nel paragrafo "Livelli di potenza e variazioni del tempo di cottura" a pagina 6. I tasti **NUMERICI** non funzionano quando si desidera impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo.

Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al tempo massimo consentito dal programma scelto. In tal caso, l'indicatore del livello di potenza comincia a lampeggiare ed è opportuno premere il tasto **CANCEL** per reimpostare il tempo di cottura e il livello di potenza.



5. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **PROGRAMMA**(**P**). Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

Risultato: L'indicatore PROG e il numero del tasto memoria lampeggiano 3 volte emettendo un segnale acustico. Successivamente il display si azzera.

Attenzione: Accertarsi di premere i tasti correttamente.

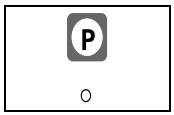
6. Per programmare altri tasti, ripetere il procedimento sopra riportato.

✉ E' disponibile un numero massimo di 20 programmi memoria. Accertarsi che il forno sia programmato correttamente.

Quando la programmazione è ultimata, basta premere un tasto **numerico** per selezionare il programma in memoria e avviare la cottura.

Programmazione di un ciclo di cottura (segue)

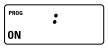
Cottura a più stadi

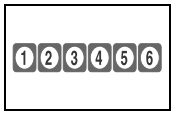


1. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **PROGRAMMA**(**P**). Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

✉ Accertarsi di premere i tasti correttamente.

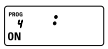
Risultato: L'indicatore PROG viene visualizzato sul display.

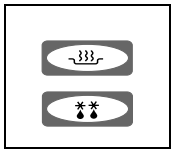




2. Premere il tasto **NUMERICI** su cui si vuole effettuare la memorizzazione.

Risultato: Il codice del programma di memoria selezionato viene visualizzato sotto l'indicatore PROGRAMMA.

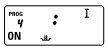


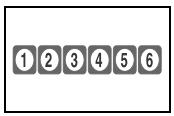


3. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO**.

Risultato: Il livello di potenza predefinito su ALTA viene visualizzato quando si preme il tasto **LIVELLO DI POTENZA**.

✉ Premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO** una o più volte per ottenere il livello di potenza desiderato.

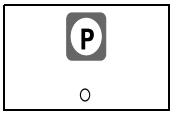




4. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di cottura.

✉ Il tempo massimo di cottura relativo a ciascun livello di potenza è indicato nel paragrafo "Livelli di potenza e variazioni del tempo di cottura" a pagina 6. I tasti **NUMERICI** non funzionano quando si desidera impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo.

Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al tempo massimo consentito dal programma scelto. In tal caso, l'indicatore del livello di potenza comincia a lampeggiare ed è opportuno premere il tasto **CANCEL** per reimpostare il tempo di cottura e il livello di potenza.



5. Repeat steps 3 and 4 for **II** or **III** stage memory programming.

6. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **PROGRAMMA**(**P**). Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

Risultato: L'indicatore PROG e il numero del tasto memoria lampeggiano 3 volte emettendo un segnale acustico. Successivamente il display si azzera.

Attenzione: Accertarsi di premere i tasti correttamente.

7. Per programmare altri tasti, ripetere il procedimento sopra riportato.

✉ E' disponibile un numero massimo di 20 programmi memoria. Accertarsi che il forno sia programmato correttamente.

Quando la programmazione è ultimata, basta premere un tasto **numerico** per selezionare il programma in memoria e avviare la cottura.

☛ Non è possibile impostare lo stesso **LIVELLO DI POTENZA** e **SCONGELAMENTO** simultaneamente.

☛ Funziona come sequenza impostata.

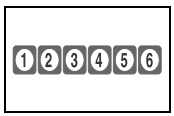
Come avviare il ciclo di cottura memorizzato

Quando la programmazione della memoria è terminata, basta premere il tasto numerico relativo alla cottura in memoria che si desidera selezionare. Dopo una breve pausa (5 secondi), Il forno avvia il ciclo di cottura automaticamente in base al tempo di cottura e al livello di potenza pre-programmati.

1. Controllare che la spina del forno sia inserita in una presa correttamente collegata a terra e che la scritta “ON” sia visualizzata sul display.

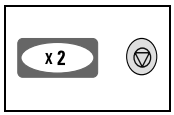
2. Aprire lo sportello.
La lampada del forno si accende.

3. Dopo aver messo l’alimento in un contenitore idoneo, posizionarlo al centro del forno e chiudere lo sportello .
Risultato: La lampada del forno si spegne.

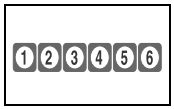


4. Premere il tasto **NUMERICO.**
Risultato: Il programma di memoria selezionato avvia automaticamente il riscaldamento. Tuttavia i tasti **NUMERICI** 1, 2 funzionano dopo 2 secondi.

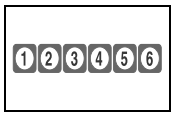
Programmazione del tasto “porzioni doppie”



1. Premere il tasto ▽ e successivamente il tasto x 2. Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.

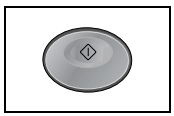


2. Selezionare il codice del programma desiderato utilizzando i tasti **NUMERICI**.



3. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il fattore di incremento in un valore compreso tra 1.00 e 9.99.

✉ Il fattore predefinito è di 1.65 ed è già impostato in fabbrica per aumentare il tempo di cottura. Si raccomanda di impostare un fattore corretto compreso tra 1.00 e 9.99 per ogni numero di codice in memoria.



4. Premere il tasto ◇.

✉ Premere il tasto ▽ per uscire dal modo programmazione.

I

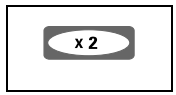
I

Programmazione del tasto “porzioni doppie” (segue)

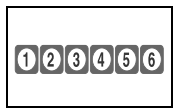
Impostazione del fattore per quantità doppie

Funzione	Chiave di accesso	Display	Commento
Impostazione fattore quantità doppie	Premere CANCEL (⊘) e poi il tasto (x2)	PROG F • ON x2	Premere per 2 secondi
	Codice n.	PROG 1 F 1.65 ON x2	Dopo 1 sec, il display visualizza il valore predefinito.
	(Inserire valore fattore desiderato)	PROG 1 F2.00 ON x2	Da 1.00 ~ 9.99 (Cambiare il fattore se necessario)
	START(◇)	PROG 1 F2.00 ON x2	Se non si apportano altre modifiche, premere CANCEL per uscire dal modo impostazione.
	Nuovo codice n.	PROG 2 F 1.65 ON x2	Saltare questo passo se non necessario.
	(Inserire valore fattore desiderato)	PROG 2 F2.30 ON x2	Saltare questo passo se non necessario.
	START(◇)	PROG 2 F2.30 ON x2	Saltare questo passo se non necessario.
	CANCEL(⊘)	(Modo cancel)	Per uscire dal modo impostazione.

Come azionare il tasto “porzioni doppie”



1. Premere il tasto “**porzioni doppie**”.

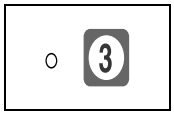


2. 2Premere il tasto **numerico** corrispondente alla memoria desiderata.
Risultato: Il display visualizza il tempo di cottura incrementato dal fattore preimpostato e il conto alla rovescia.

✉ Non è necessario premere il tasto ◇ per avviare la cottura.

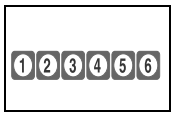
Come impostare la segnalazione di pulizia del filtro dell'aria

Quando, dopo aver utilizzato il forno per un certo periodo, il display visualizza l'indicatore di controllo del filtro dell'aria (FILTER), è necessario pulire il filtro dell'aria seguendo le istruzioni contenute nel capitolo "Pulizia del filtro dell'aria" alla pagina 22 di questa guida. Successivamente, in caso si desideri modificare la durata del tempo tra una pulizia del filtro e l'altra, seguire il procedimento riportato di seguito.



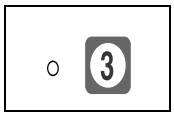
1. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **numerico 3**. Tenere i due tasti contemporanramente premuti per 2 secondi.
Risultato: Il display visualizza la frequenza di tempo in ore tra una pulizia del filtro e l'altra e può essere programmato dall'utente o preimpostato in fabbrica.

✉ Il tempo di pulizia predefinito è pari a 500 ore di funzionamento effettivo dell'apparecchio.

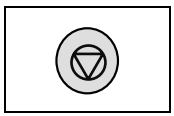


2. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di pulizia desiderato.

✉ E' possibile impostare fino a 999 ore.



3. Premere il tasto **BLOCCO PROGRAMMA**(○) e successivamente il tasto **numerico 3**.
Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi al fine di memorizzare il nuovo valore.
La programmazione del tempo di pulizia del filtro dell'aria è terminata.

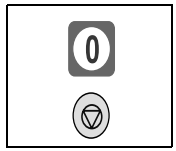


4. Premere il tasto**CANCEL**(▽) per ritornare in modalità cottura.

✉ Quando scade il tempo di pulizia bisogna provvedere alla pulizia del filtro dell'aria. Vedere a pagina 16.

Controllo del segnale acustico

E' possibile selezionare il segnale acustico tra 4 diversi suoni disponibili.



Premere il tasto **CANCEL**(▽) e successivamente premere il tasto **numerico 0**. Tenere i due tasti contemporaneamente premuti per 2 secondi.
Risultato: Il segnale acustico viene modificato su un livello più alto di quello corrente.

✉ Il segnale acustico 0 non emette suoni.

A partire da qualsiasi livello, le impostazioni rispettano il seguente criterio di rotazione:
Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (Nessun suono)

✉ Il segnale predefinito è Snd 2.

I

I

Codici di errore

Tipo di errore	Codice	Segnal-azione	Causa	Rimedio
Errore frequenza di alimentazione (50/60Hz)	E1	-	La frequenza di alimentazione è diversa da 50 Hz.	Estrarre la spina del cavo elettrico e controllare se la frequenza di alimentazione è di 50 Hz. Inserire la spina del cavo elettrico in una presa alimentata a 50 Hz e verificare se appare “E1”. Se il codice di errore appare di nuovo, è necessario contattare un centro di assistenza SAMSUNG.
Errore EEPROM	E5	Un bip della durata di 2 sec	La memoria IC (EEPROM IC) non funziona corret-tamente mentre tutte le altre funzioni continuano a funzionare regolarmente. (Si può far funzion-are il forno manualmente)	Premere il tasto CANCEL una o più volte e pro-vare ad avviare una cottura in memoria. Se riap-pare il codice di errore “E5”, contattare un centro SAMSUNG.

Funzioni addizionali

Nota: Premere il Tasto 1 e poi quello successivo. Tenere premuto per 2 secondi.

Funzione	Immissione tasti		Display	Commento
	Tasto 1	**Successivo**		
Totale tempo effettivo	CANCEL (⏚)	1	99 99 ON	Tenere premuto per 2 sec. Unità: 10 ore
Tempo totale oscillazione magnetron	CANCEL (⏚)	2	99 99 ON	Tenere premuto per 2 sec. Unità: 1 ora
Numero di volte in cui viene utilizzato mediante codice di programma in memoria	CANCEL (⏚)	Start	PROG DATA ON	Tenere premuto contemporaneamente per 2 sec.
	Codice N.		PROG / DATA ON	
	(Visualizzazione dati dopo 2 sec.)		PROG / 7 39 DATA ON	739 volte
	(Il nuovo codice può essere impostato dopo la visualizzazione dati)		PROG 2 DATA ON	
	CANCEL (⏚)		(Modo Cancel)	
Tempo di cottura per codice di programma in memoria (Visualizzazione sequenziale automatica)	CANCEL (⏚)	P	PROG / 1:10 ON	Tenere premuto contemporaneamente per 2 sec.
			(Visualizzazione in sequenza per 3 sec da 1 a 20)	
	CANCEL (⏚)		(Modo Cancel)	

Manutenzione del forno a microonde

Pulizia del forno a microonde

1. Prima di effettuare la pulizia, estrarre la spina del forno dalla presa elettrica.

2. Pulire l'interno del forno. Asciugare accuratamente con un panno umido. Se il forno è molto sporco può essere utilizzato un detersivo da cucina. Evitare l'uso di detersivi troppo forti o abrasivi.

✉ Residui di cibo o schizzi di bevande che rimangono incrostati sulle pareti del forno o tra la guarnizione e la porta potrebbero assorbire le microonde e provocare la formazione di archi e scintille.

3. Pulire la superficie esterna del forno con acqua e sapone e asciugare con un panno morbido.
Avvertenza: Accertarsi che non entri acqua nelle fessure di ventilazione poste sul retro o nell'apertura del pannello di controllo.

4. Quando si pulisce il vetro dello sportello si raccomanda di lavare con acqua e sapone delicato e di asciugare con un panno morbido. Evitare l'uso di prodotti specifici per i vetri poiché detersivi o saponi troppo forti potrebbero graffiarne la superficie.

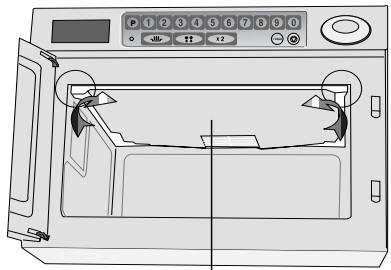
Pulizia del rivestimento superiore interno

1. Tenere i fermi laterali del rivestimento superiore e, con entrambe le mani, spingerli all'interno verso il basso. Estrarre quindi il rivestimento superiore dalla cavità del forno.

2. Lavare il rivestimento in acqua insaponata o con un prodotto sterilizzante.

3. Rimettere a posto il rivestimento prima di utilizzare il forno.

Avvertenza: Il rivestimento deve essere saldamente in posizione prima di usare il forno.
Quando si toglie il rivestimento per effettuarne la pulizia, si raccomanda di prestare estrema attenzione ai componenti interni situati nella parte superiore del forno. Eventuali deformazioni possono determinare un funzionamento anormale e provocare la formazione di archi e scintille. In tal caso è necessario contattare un centro di assistenza SAMSUNG.



Rivestimento superiore interno

Manutenzione del forno a microonde (segue)

Pulizia del filtro dell'aria

Si raccomanda di pulire il filtro dell'aria regolarmente rispettando le seguenti istruzioni. Il forno potrebbe avere problemi quando il filtro dell'aria comincia ad essere ostruito dalla polvere.

1. Estrarre i bullone posti sulle estremità del filtro dell'aria.

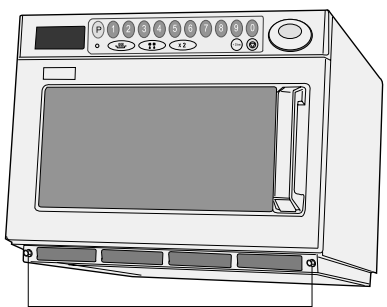
2. Sollevare delicatamente il filtro dalla sua sede.

3. Lavare il filtro in acqua calda insaponata.

4. Rimettere a posto il filtro prima di utilizzare il forno.

✉ Se il filtro dell'aria dovesse otturarsi, potrebbe generare problemi di surriscaldamento.

✉ Se si desidera modificare la durata del tempo per la pulizia del filtro dell'aria, fare riferimento al capitolo "Come impostare la segnalazione di pulizia del filtro dell'aria" a pagina 13.



bullone

Sostituzione della lampada

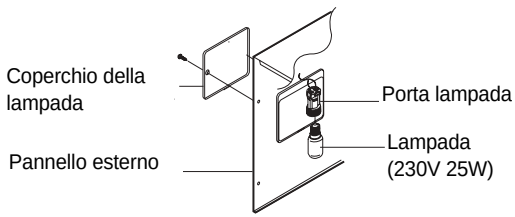
Importante

1. Rimuovere la vite di fissaggio del coperchio della lampada.

✉ Non occorre rimuovere il pannello esterno per sostituire la lampada.

2. Rimuovere la lampada svitando in senso orario.

3. Sostituire con una nuova lampada avvitando in senso anti-orario.



Guida agli utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengono.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se o come devono essere impiegati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terracotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori in polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	✗	Potrebbe provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Occorre togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melanina.
• Pellicola in plastica	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta.
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Raccomandato
✓✗ : Fate Attenzione
✗ : Non sicuro

Guida alla cottura

I

Guida alla cottura delle verdure fresche

Mettere le verdure in un recipiente di pirex con coperchio. Coprire e far cuocere per pochissimi minuti - ved. tabella sottostante. Prolungare la cottura a seconda del risultato desiderato. **Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine della cottura.**

Aggiungere sale, aromi o burro a cottura ultimata. Coprire e lasciar riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare le verdure in piccoli pezzi, cuoceranno più rapidamente.

Tipo di verdura	Porzione	Istruzioni per la cottura	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Cavolfiori	500 g	Tagliare le cime in piccoli pezzi Aggiungere 60-75 ml (4-5 cucchiai) di acqua fredda	Alta	4-4½	3
Cavoletti di Bruxelles	500 g	Aggiungere 120-150 ml d'acqua (8-10 cucchiai)	Alta	5-5½	3
Carote	500 g	Tagliarle in piccoli pezzi Aggiungere 60-75 ml di acqua fredda (4-5 cucchiai)	Alta	4½-5	3
Cavolfiori	500 g	Tagliare le cime in piccoli pezzi Aggiungere 60-75 ml di acqua fredda (4-5 cucchiai)	Alta	5-5½	3
Fagiolini	500 g	Tagliarli in piccoli pezzi Aggiungere 60-75 ml di acqua fredda (4-5 cucchiai)	Alta	5-5½	3
Patate	500 g	Pelare le patate e tagliarle a metà Aggiungere 60-75 ml di acqua fredda (4-5 cucchiai)	Alta	5-5½	3

Guida alla cottura delle verdure surgelate e del riso surgelato.

Mettere le verdure in un recipiente di pirex con coperchio. Coprire e far cuocere per pochissimi minuti - ved. tabella sottostante. Prolungare la cottura a seconda del risultato desiderato. **Mescolare due volte durante la cottura e una volta al termine della cottura.** Aggiungere sale, aromi o burro a cottura ultimata. Coprire e lasciar riposare.

Tipo di verdura	Porzione	Istruzioni per la cottura	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Cavolfiori	500 g	Aggiungere 60-75 ml (4-5 cucchiai) di acqua fredda	Media	9½-10½	3
Piselli	500 g	Aggiungere 15-30 ml (1-2 cucchiai) di acqua fredda	Media	9-10	3
Minestre di verdure (Ortaggi,legumi, cereali)	500 g	Aggiungere 15-30 ml (1-2 cucchiai) di acqua fredda	Media	10-11	3
Contorni di verdure miste (Patate, melanzane, peperoni)	500 g	Aggiungere 15-30 ml d'acqua (1-2 cucchiai)	Media	10½-11½	3
Riso lesso	500 g	Mescolare una o due volte durante il tempo di riposo	Media	7-8	2-3
Risotti di verdure	300 g	Mescolare una o due volte durante il tempo di riposo	Media	6-7	2-3

Guida alla cottura (segue)

Prima colazione anglosassone

Impostare il tempo di cottura e i livelli di potenza indicati nella tabella sottostante.

Tipo di alimento	Porzione	Consigli per la cottura	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Pancetta (fredda)	2 fette da a 20 g	Mettere le fette di pancetta, adagiate su carta da forno, in un piatto piano di ceramica.	Alta	ca 1½	1
Uova strapazzate (fredde)	2 uova	Sbattere le uova dopo aver aggiunto sale e 2 cucchiai di latte. Versare in un piatto fondo di ceramica.	Media	ca 1½	1
Fagioli cotti (in scatola)	250 g	Mescolare spesso durante la cottura. Versare i fagioli in un piatto fondo di ceramica e coprire. Mescolare durante il riscaldamento.	Media	2½-3	1-2

Scongelamento di pane e dolci

Impostare il tempo di cottura e i livelli di potenza indicati nella tabella sottostante.

Tipo di alimento	Porz-ione	Consigli per la cottura	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Zuppa (fredda)	250 g	Versare in un piatto fondo di ceramica e coprire. Mescolare durante il riscaldamento.	Alta	2 -2½	2-3
Passato (freddo)	250 g 500 g	Versare in un piatto fondo o in un recipiente di ceramica dai bordi alti e coprire. Mescolare durante il riscaldamento.	Media	4½-5 5½-6	2-3
Minestra di legumi (in scatola)	350 g	Versare in un piatto fondo o un recipiente di ceramica dai bordi alti e coprire. Mescolare durante il riscaldamento.	Media	3½-4	2-3
Zuppa di Legumi (fredda)	350 g	Versare in un piatto fondo di ceramica e coprire. Mescolare durante il riscaldamento.	Media	4-4½	2-3
Zuppa (surgelata)	500 g	Versare in un recipiente di pirex e coprire. Mescolare durante il riscaldamento.	Alta	10-12	2-3

Guida alla cottura (segue)

Riscaldamento di pietanze già cotte

Impostare il tempo di cottura e i livelli di potenza indicati nella tabella sottostante.

Tipo di alimento	Porzione	Consigli per la cottura	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Cibi pronti (freddi)	350g	Mettere il cibo pronto (carne/pollo con contorno di verdura o patate) in un piatto di ceramica. Coprire e riscaldare.	Media	3½-4½	3
Pollo arrosto (con contorno,	300 g	Mettere il pollo (arrostito/fritto con 1 o 2 contorni) in un piatto di ceramica. Coprire e riscaldare.	Media	2½-3½	3
Pasta non condita (fredda)	500 g	Mettere la pasta già cotta in un recipiente di pirex con coperchio. Coprire e riscaldare. Mescolare una o due volte durante il riscaldamento.	Media	4 - 5	1-2
Pasta condita (fredda)	350 g	Mettere la pasta già condita (al sugo o alla carbonara) in un recipiente di pirex con coperchio. Coprire e riscaldare. Mescolare durante il riscaldamento.	Alta	3 - 4	3
Pasta con ripieno (ravioli, tortellini, freddi)	350 g	Versare i ravioli o i tortellini in un recipiente di pirex con coperchio. Coprire e riscaldare. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento.	Media	4 - 5	3
Lasagne (fredde)	400 g	Mettere le lasagne fredde in un piatto ovale e collocare questo nel forno, nel senso della larghezza. Coprire e riscaldare.	Alta	4½-5½	3
Sformato di patate (freddo)	400 g	Mettere lo sformato di patate in un piatto piano di ceramica. Coprire e riscaldare.	Media	5½-6½	3
Patate al forno (cotte, fredde)	500 g (2 x 250 g)	Sparpagliare le patate su un piatto piano di ceramica.Alta	Alta	3½-4½	2-3

Spuntini

Impostare il tempo di cottura e i livelli di potenza indicati nella tabella sottostante.

Tipo di alimento	Porzione	Consigli per la cottura	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Cheeseburger(surgelato)	150 g (1 pz)	Mettere il panino con hamburger e formaggio,adagiato su carta da forno, in un piatto di ceramica.	Media	2-2½	2-3
Hot Dog (freddo)	125 g (1 pz)	Mettere il panino con würstel, adagiato su carta da forno, in un piatto di ceramica.	Media	ca 1½	2-3
Trancio di pizza (freddo)	100 g	Appoggiare il trancio di pizza su un piatto di ceramica.	Bassa	1½-2	1-2
Quiche, focaccine	150 g	Mettere la quiche o la focaccina, adagiate su carta da forno, in un piatto di ceramica.	Media	2-2½	2-3

Guida alla cottura (segue)

Scongelamento di pane e dolci

Impostare il tempo di cottura e i livelli di potenza indicati nella tabella sottostante.

Tipo di alimento	Porzione	Consigli per la cottura	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Baguette	150 g (1 pz)	Mettere la baguette, appoggiata orizzontalmente su carta da forno, in un piatto piano di ceramica.	Scongelamento 2 (❄)	2-2½	3-5
Panini	8-10 pz da 50 g	Mettere i panini affiancati, adagiati su carta da forno, direttamente nel forno. Girarli quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.	Scongelamento 2 (❄)	4½-5	3-5
Cornetti (scongelamento e riscaldamento)	2 pz da 40 g	Mettere i cornetti, adagiati su carta da forno, su un piatto piano di ceramica.	Alta	ca 1½	1-2
Torte alla crema (scongelamento parziale)	100 g (1 pz)	Adagiare una fetta di torta in un piatto di ceramica. Far riposare finché la crema è completamente scongelata.	Scongelamento 1 (❄❄)	1-1½	10-20
Crostate alla frutta(scongelamento e riscaldamento)	100 g (1 pz)	Adagiare una fetta di crostata su un piatto di ceramica.	Scongelamento 2 (❄)	1½-2	5-10

Scongelamento o riscaldamento di dessert

Impostare il tempo di cottura e i livelli di potenza indicati nella tabella sottostante.

Tipo di alimento	Porzione	Consigli per la cottura	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Scongelamento Frutti di bosco (congelati)	250 g	Sparpagliare i frutti di bosco su un piatto piano di pirex.	Scongelamento 2 (❄)	5-6	5-10
Cottura Frutti di bosco (freddi)	250 g	Mettere i frutti di bosco in un recipiente di pirex con coperchio. Coprire e riscaldare.Girare di tanto in tanto durante la cottura.	Media	3-3½	2-3
Riscaldamento Pasta sfoglia con ripieno (surgelata)	100 g	Mettere la pasta sfoglia, adagiata su carta da forno, in un piatto di ceramica.	Bassa	1½-2	1-2
Riscaldamento Dolci con ripieno di marmellata (surgelati)	300 g (3-4 pz)	Mettere i dolcetti affiancati in un recipiente di pirex con coperchio. Inumidire la parte superiore con acqua fredda. Coprire e riscaldare.	Media	3½-4	2-3

I

Pulizia del vostro Microonde

Le parti di seguito elencate del vostro microonde devono essere pulite con frequenza per prevenire che il grasso e le particole di cibo si accumulino:

- ***superfici interne ed esterne***
- ***sportello e guarnizione dello sportello***

☛ Assicurarsi sempre che le guarnizione dello sportello siano pulite e che lo sportello chiude correttamente.

1. Pulite le superfici esterne con un panno soffice e con acqua calda e saponosa. Sciacquare ed asciugare

2. Togliere schizzi o chiazze dalle superfici interne con un panno insaponato.

3. Per sciogliere particole indurite di cibo e per togliere gli odori, mettete una brocca d'acqua e spremuta di limone nel piatto ceramico e scaldare durante 10 minuti a massima potenza.

4. Non pulite questo utensile con acqua.

✉ NON versate acqua nei condotti di sfiato. NON impiegate prodotti abrasivi o diluenti chimici.

✉ Prestate particolare attenzione quando pulite le guarnizioni dello sportello per assicurarvi che non ci siano particole:
- che si accumulino
- che evitino che lo sportello chiuda correttamente

✉ Pulite l'interno del microonde dopo ogni uso con un detersivo soave, ma lasciate raffreddare il microonde prima di pulirlo per evitare scottature.

Immagazzinaggio e Riparazione del Microonde

Bisogna prendere delle semplici precauzioni quando s'immagazzina il microonde o si porta a riparare.

Il microonde non deve usarsi se lo sportello o le guarnizioni sono danneggiate:

- ***Cerniere rotte***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Carcassa piegata o storta***

Soltanto un tecnico qualificato può riparare questo forno a microonde.

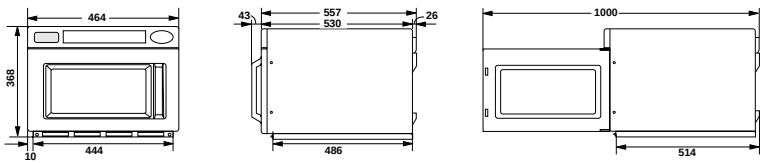
☛ NON togliete mai la carcassa esterna del microonde. Se il microonde è guasto è necessita essere riparato o siete in dubbio sul da farsi:
- Togliete la spina dalla presa.
- Contattate con il centro post vendita più vicino a voi.

✉ Se volete immagazzinare temporaneamente il vostro microonde, scegliete un posto asciutto e senza polvere.
Ragione: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcune parti del microonde.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti senza preavviso.

Modello	**CM1029**
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1700 W
La potenza di uscita	1000 W (IEC-705)
Frequenza funzionamento	2, 450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	464 x 368 x 557 mm
Cavità forno	370 x 190 x 370 mm
Volume	26 litri
Peso netto	26.5 Kg circa



Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Nota

I

SAMSUNG
ELECTRONICS

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung,
contattate il Servizio Clienti Samsung

Tel : 800 SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/it